

HEGEDÚS ORSOLYA

Kaja a Korongvilágon

Ogg Ángyi szakácskönyve

„They say that the way to a man’s heart is through his stomach, which just goes to show they’re as confused about anatomy as they gen’rally are about everything else, unless they’re talking about instructions on how to stab him, in which case a better way is up and under the ribcage.”¹

Mit tehet egy könyvkiadó a tönk szélén?

a) Tönkre megy.

(Amit, ugye, lehetne elegánsan is, de a szóban forgó kiadónak sajna egészen mások a kilátásai, ha a Chrysopraxe úrnak dolgozó trollok egyáltalán meghagyják a látószervüket, nem pedig saját lábujjukkal tolják ki azokat.)

b) Kiadja egy boszorkány kéziratát.

(Annak ellenére, hogy a szóban forgó kiadónak – finoman fogalmazva – nincsenek jó tapasztalatai az öreglányokkal, illetve a nőírókkal úgy általában. Hadd említsünk néhány példát: Miss Amelia Cram *Nooks and Corners of Ankh-Morpork* [*Ankh-Morpork Zeg-zuga*] című turisztikai kalandregényét az élénk fantáziával megrajzolt útvonalakat követő, s ezért sanyarú sorsra jutó kalandorok felbőszült rokonai miatt kellett bevonni az utolsó példányig, a *The Temple Frescoes of Old N’Couf* [*Az Ősi N’Couf Templomfreskói*]-t pedig az Őrség emberei kobozták el mind egy szálíg a Patrícus utasítására, mivel a freskókról készült rajzok a szexualitás egy szabadosabb válfaját tárták a nagyközönség elé, amelyre a „Varrónók” Céhének senior tagjai is megorrontottak kissé, mondván, a kiadvány ősi mesterségük területének áthágása...)

J H C Goatberger, a kiadó, tehát jó érzékkel (és engedve a kétségbeesítő helyzetnek és csakis annak) az utóbbi megoldás mellett döntött. Így láthatott napvilágot Ogg Ángyi újabb remekműve², az impozáns kivitelű *Nanny Ogg’s Cookbook* (*Ogg Ángyi Szakácskönyve*). Az alcímben foglaltak szerint e könyv – az „ínycsiklandó” (?) receptek és egyéb ősi (kipróbált és jól bevált!) népi bölcsességek közvetítésén túl – a házasságnak nevezett kaland küszöbén álló fiataloknak szánt élettapasztalatok és jó tanácsok, valamint az etikett és más hasznos megfigyelések tárházaként határozza meg önmagát, mindezt úgy, hogy a világeért se sértse a legérzékenyebb szenzibilitásokat sem. Legalábbis ne nagyon.

1 „Azt mondják, egy férfi szívéhez a gyomrán keresztül vezet az út, ami csakis azt mutatja, hogy, mint minden egyéssel, az anatómiával kapcsolatban is mekkora zűrzavar van a fejekben, feltevé ha nem arra irányul az instrukció, hogyan döfjük le az emberünket, mely esetben legjobb, ha a bordák alatt felfelé haladunk.” Terry Pratchett, Stephen Briggs, Tina Hannan, Paul Kidby: *Nanny Ogg’s Cookbook*, Doubleday, London, 1999, 21. old.



2 Az újabb remekmű kifejezés talán magyarázatra szorul. Kiadónk nem alaptalanul berzenkedett attól, hogy egyáltalán megfontolás tárgyává tegye Ogg Ángyi kéziratának kiadását. A lancre-i boszorkány ugyanis nem egykötetes szerző, a *The Joye of Snacks – A falatkák élvezete* (betiltva) és a *Mother Ogg's Tales for Tiny Folk – Ogg mama meséi az aprónépnek* (forgalomból kivonva) című könyveit is e kiadó jegyzi (sajnálattal).

3 „Bizony mondom, fele annyira sem szakácskönyvekre van itt szükség, mintsem olyan szakácsokra, akik értik a dolgukat, és képesek bármiből ételt varázsolni az asztalra.” (Terry Pratchett et al.: *Nanny Ogg's Cookbook*, 22. old.)

4 Ponce da Quirm, a híres utazó és a fitatalság kútjának – valamint egyéb attrakcióknak – fáradhatatlan kutatója, hátrahagyott írásai-ból. Ezt a receptet is akkor kísérletezte ki, amikor épp hajótörött volt egy szigeten, amelyet nagydarab, repülni képtelen, csirkeszerű madarak népesítettek be.

5 A különleges kulináriai élvezeteket sejtető idegen hangzást legegyszerűbben a „sáros fér-

A kiadvány struktúráját tulajdonképpen a szerzői elő- illetve zár- szó közé illesztett szerkesztői megjegyzések, Ogg Ángyi szakácsművészeti filozófiájának összefoglalója, a törpék főzőtudományának legjavát is felvonultató receptek és az etiketről tett (keresetlen) megjegyzések laza egymásutánja adja, melyek tetszés szerinti sorrendben olvashatók, illetve el is hagyhatók.

Az Előszó az a szövegtér, amelyben a szerzők igyekeznek az olvasók számára hihetően és elfogadhatóan megválaszolni a „Miért írtam meg ezt a könyvet?” jellegű kérdéseket. Ogg Ángyi bevallása szerint a változó idők okozta zűrzavart neki, Ogg Ángyinak, a lancre-i *grande dame*-nak, a tradíció kútfőjének a tiszte eloszlatni, mivel a mai fruskák szemmel láthatóan nem fogékonyak az ilyen dolgokra, túlságosan lefoglalja őket az illatos gyertyák megfelelő elrendezése és a szerencsét hozó kristályok kiválasztása.

A szerkesztők – nem vonva kétségbe egy olyan személy írásának megalapozottságát, aki a gyakorlati pszichológia, a józanész és a boszorkányság néven ismert okkult praktikák hírneves kivitelezője egy személyben – a kézirat specifikusságából adódó nyelvi, értelmezés- és helyesírásbeli nehézségek leküzdésének történetét tárják az olvasók elé. Egy boszorkány írta szakácskönyv ugyanis próbára teheti a legfifikásabb szerkesztőt is, akinek a jövődöbeli olvasót szem előtt tartva kutya kötelessége lerántani a leplet az olyan nehezen érthető instrukciókról, mint a (receptekről lévén szó) „végy egy kis lisztet és egy kevés cukrot”, amellyel az ember még csak megbirkózik, de ki mondja meg, mennyi lehet a „hangyányi”? Ogg Ángyi az idővel is szabadon bánik, leggyakrabban a „kis ideig”-et variálva, amely sajnos szintén többértelműnek bizonyul (a 35 perctől a néhány évtizedig). A legpontosabb időmeghatározásnak a „míg elénekeljük a *Hová tűnt a sok pudling?!*” tarthatnánk, ha a szerkesztőknek sikerült volna előkeríteniük az ominózus dalocska szövegét, ám ennek hiányában a sokkal unalmasabb *percek*hez kellett fordulniuk. Nem utolsósorban a Korongvilágon oly elterjedt, mifelénk azonban nehezebben beszerezhető hozzávalók szelektálása volt a feladat, annak érdekében, hogy az olvasók száma a könyv végére ne zuhanjon drasztikusan. Végtére is a világ hozzánk közelebbi végein kevésbé gyakori az ételek offenzív célokra történő elkészítése.

Minden bizonnyal hiányérzetünk támadna, ha nem szerepelne a könyvben Ogg Ángyi filozófiai eszme-futtatása a főzésről úgy általában. Vagyis inkább talán úgy áll a helyzet, hogy ha nem került volna bele, nem is tudnánk, miről maradunk le, de így, már olvasva Ángyi ars poeticáját a főzésről, azt érezzük, ennek bizony itt a helye. Mert Gytha Ogg elérkezettnek látta az időt arra, hogy megcáfolja: a régi jó háziasszonykodás kihalt, mert az emberek manapság csak az élvezetekkel – színházzal, olvasással, labdajátékokkal stb. – törődnek; hogy rámutasson: a férfiak „csak” konyhaművészkedni, nem főzni tudnak, mert naponta megtönni egy rakás éhes kölyök hasát a szűkös kis családi büdzséből bizony komoly fejfájást okozna nekik; hogy bebizo-

nyítsa: a lancre-i konyha legalább olyan jó étkeket képes felmutatni, mint bármelyik másik a világon (bármelyik másik világ legyen is az). A lényeg mégis valahogy az ételek elkészítőire esett, hiszen: „Mind you, it isn't cookery books that are needed half so much as cooks who know what they are doing and can make a meal out of anything.”³

Ezzel a sarkalatos megjegyzéssel bocsátja útjára Ogg Ángyi az olvasót egy olyan vállalkozás megtapasztalására, amely a maga nemében egyedül a Korongvilágon. Ezen a ponton érünk el ugyanis a könyv (egyik) lényegi részéhez, magukhoz a receptekhez, amelyek a lancre-i boszorkány gondos, ugyanakkor egy csipetnyi bájjal meg zsarolással fűszerezett gyűjtőmunkáját dicsérik.

A receptek első nagy csoportját azon ételek alkotják, amelyek baráti hozzájárulással a Korongvilág különböző sarkaiból származnak, bemutatásuk sorrendje pedig többé-kevésbé az étlapok mintáját követi. (Azzal a különbséggel, hogy itt az első fogás tragikus gyorsasággal válhat az utolsóvá, ha nincs a megfelelő módon elkészítve, például a gömbhal mint előétel esetében. A gömbhal köztudottan egy rendkívül mérgező halfajta, ebből a megfontolásból a recept szerint az első lépésben magától a gömbhaltól kell sürgősen megválnunk.) Úgy is fogalmazhatnánk: van itt minden, mi szem-szájnak ingere. A teljesség igénye nélkül szemezgessünk; lássunk például néhányat az egyszerűen elkészíthető és könnyen emészthető kategóriából. A Korongvilág egyik legismertebb metropoliszában (Ankh-Morpork) működő Láthatatlan Egyetem különböző dimenziókba terjedő könyvtá-

fibakancs”-csal tudnánk visszaadni. Történt ugyanis egy este, hogy Ankh-Morpork egyik elegáns éttermének idejekorán kiürült az éléskamrája; csak egy pár sáros csizmaszár maradt mutatásban, amelyből azonban az élelmes szakácsok olyan vacsorát rittyentettek, hogy a legválogatósabbak is megnyalhatták utána mind a tíz ujjukat.

6 A recept a Láthatatlan Egyetem rektorának, Munstrum Riccully-nak atyái ágon öröklődő családi tulajdona, melynek elkészítése, tárolása és fogyasztása is rendkívüli veszélyeket rejt. Amikor egy öt éves wow-wow szöszos

Kapszulák I, 2003, köztéri nyilvános automata, 320 x 480 x 240 cm, Valencia

Fotó: Ravasz Marián



üvegre bukkantak a Láthatatlan Egyetem kamrájában, az egész szárnyat evakuálták mindaddig, amíg egy szigorúan ellenőrzött vacsorán meg nem szabadultak tőle.

7 Mrs Whitlow a Láthatatlan Egyetem házvezetőnöje, egyben az örökké éhes varázslók étkeztetéséért is felelős személy, ami nem csekély feladat egy olyan intézményben, ahol két évés között ritkán telik el két óra.

8 Bergholt Stuttley Johnson, ismertebb nevén Bloody Stupid Johnson (Hóthülye Johnson), az építész és tájkerész a méretek kérdésére teljesen vak volt, illetve bármilyen alapelv megértésének teljes hiánya jellemezte, ettől eltekintve, és a maga rendkívül sajátos módján, egy zseni volt.

9 Beidézve Startup Nodder: Bergholt Stuttley Johnson Ehető Architektúrái című munkájából. A Pite 13600 kg simaliszt, 13600 teáskanálnyi só, 6800 kg vaj/margarin, 453 kg mazsola, 4535 kg cukor, 30 tonna csutkázott, hámzott, szeletelt, sütnivaló alma, 1 db szegfűszeg és némi hideg víz felhasználásával készült volna el, ha a sütési procedura második

rának orángután könyvtárosa személyes gyűjteményében történt hosszas válogatás után egyik kedvencét osztotta meg velünk, amely a következőképpen hangzik: „Ook.” (A nem-majomszabású olvasók kedvéért: Végy egy banánt!).

Egy uralkodónak, legyen bármilyen hatékony, mindig akadnak jóakarói, akik szívesen vennék, ha az uralkodó étrendje kiegészülne, mondjuk, egy csipetnyi arzénal. Lord Vetinari, Ankh-Morpork Patricia bocsátotta rendelkezésünkre nagylelkűen a következő fogást, amely az említett államférfiak táplálkozásának szerves (ha nem kizárólagos) részét képezi. Hozzávalók: három vekni kenyér és egy kancsó frissen húzott kútvíz. Ajánlott fogyasztás: Miután a palota személyzete bőséges előkóstolót kapott a kenyérből és a vízből, s a megfelelő idő elteltével egyikük sem mutat mérgezésre utaló jeleket, fogyasszuk jó étvággal.

A receptek java része azonban ezeknél jóval összetettebb és kifinomultabb, amelyekkel nem sülnénk fel a legválogatottabb társaságban sem. A főételek közül ilyen például az Eredeti Howondalandi Curry⁴, a Brodequin Rôti Façon Ombres⁵ vagy a Wow-Wow Szósz⁶. A különböző tészta- és pitefélékből is figyelemreméltó a kínálat. Mrs Whitlow⁷ Érfalmerevítő Karácsonyi Pitéje kiadós egytálétel, míg Bloody Stupid Johnson⁸ Önálló Gyümölcspitéjét⁹ Ankh-Morpork történetének legnagyobb kulináris tragédiájaként tartják számon. Nem is maradt belőle más, mint egy korabeli rézkarc, az eredeti recept hevenyészett másolata és néhány tészta ütötte nyom a házfalakon, a robbanás helyszínétől meglehetősen távolsgában. A desszertek kategóriában Lancre Királyának, II. Verencnek legkevésbé kedvelt desszertje (egrespuding) ugyanúgy megtalálható, mint Lord Downey Mentolos Humbukkjai¹⁰, amiért élnek-halnak az emberek (talán inkább halnak) vagy Nobby¹¹ mamájának Lehangelő Pudingja.

A receptes rész zárásaként következik az előszóban beígért, a törpék főzőtudományának legjavát felvonultató passzus, melynek fellevezetésében Ogg Ángyi világosan kifejti véleményét arra nézvést, hogy miért a hiány szülte a szakácművészet nagy tradícióit: „Any idiot can make a meal out of prime steak, but when your raw material is cow hooves and sheep lips, well, that’s when you really learn cookery.”¹²

A kenyér talán minden kultúrában fontos szerepet játszik. Nincs ez másként a törpéknél sem, sőt, hétköznapi fogyasztása vagy rituálék tartozékaként történő felhasználása a törpéknél kiegészül egy tradicionális és talán a leglényegesebb szereppel: a törpekenyér kítűnő fegyver. A lapos, kör alakú kenyér frizbiként eldobva könnyedén lefejezi az ellenséget, míg a testközeli összecsapásra a nagyobb, hosszúknak formájú veknik alkalmasak. Hasonló célokat szolgál a törpék Pottyantós Pogácsája, amely elég súlyos ahhoz, hogy magas épületekről (pl. várfalakról) lehajítva maradandó sérüléseket okozzon, illetve elég aerodinamikus ahhoz, hogy egy parittyából kilőve sebezze halálra távolabb álldigáló támadóinkat is. A hagyományos Lancre-i Mentolos Süti a hegyi utazók alapfelszerelésének elengedhetetlen

tartozéka arra az esetre, ha egy-két trollt kellene agyonvernünk. Egy lánc végén pörgetve sajátos hangot ad ki, amely riasztja a hegyi mentőket, vagy még több trollt.

A törpék táplálkozásának másik alapeleme a patkány. Ennek megfelelően a legtöbb törpecsalád féltékenyen őrzi a mártások, öntetek, savanyúságok és ételízesítők receptjét (mert a törpék sem olyan ostobák, hogy a patkányt anélkül fogyasztanák, hogy valami elvegye az ízét).

Ankh-Morporkban – a rendkívül sokszínű populációjú metropoliszok mintájára – mára már több törpe él, mint a Kostető mélyén a törpevárosokban összesen, ugyanakkor minden ínyenc tudja, hogy pont az ilyen kulturaközi receptcserékből kerül ki a legfinomabb étek egy jelentős százaléká. (Hogyan is tudnánk feledni a curry-s chipset vagy a hurrkás rétest?) A törpekonyha esetében ez a szerencsés fúzió sajnos nem következett be, ételei pedig változatlanul és rendkívül kellemetlenek emberi fogyasztásra. Ezzel magyarázható, hogy az Ogg Ángyi szakácskönyvében található receptek tökéletesen hozzák az eredeti formáját, de nem az ízét.¹³

Ángyi sikerkönyvének másik alappillére az etiketről tett (keresetlen) megjegyzése. Szerzőnk szerint ugyanis az etikettet akkor találták fel, amikor mindenki jóllakott (tehát a mindennapok már nem a pusztán életben maradásról szóltak), használni pedig akkor kell, ha hiányzik a jó modor. A társasági élet szabályainak összegyűjtését és közvételét pedig azért tartja fontosnak, hogy végre valahára egy helyen legyenek, és bármikor bárki fellapozhassa őket, ha ilyen tekintetben segítségre szorulna. Érdekes, hogy szerinte nem is az előkelő körökben láthatjuk ezek hasznát. (Mert, mondjuk, mi lehet a legrosszabb, ami velünk történhet, ha véletlenül rossz székbe ülünk, vagy nem a megfelelő villát ragadjuk meg az adott pillanatban egy flancos estélyen? Legfeljebb a következő meghívás elmarad.) Ezzel szemben a Korongvilág elvadultabb tájain a helyiekből heves reakciókat vált ki, ha a kandalló rossz sarkába köpünk, vagy nem a megfelelő ingujjal töröljük meg a szánkat. Ezek pedig azok a fajták, akik beverik a szádat, és még a hátsódat sem kímélik, míg a fogaidat próbálsz egyenként összeszedni. Tehát azért tanácsos ismerni az íratlan szabályokat ezeken a fertályokon, mert a tudatlanság büntetése nem egy halálos sértődés, hanem egy halálos sérülés.

Az etikettsorozat a boszorkányokkal kezdődik¹⁴ – külön fejezettel arról, hogyan viselkedjünk Mállottvix Néne társaságában¹⁵, amely sokat elárul jelentőségéről és a boszorkányok társadalmában betöltött szerepéről –, majd néhány jó tanáccsal folytatódik arra az esetre, ha varázslókkal akadna dolgunk. A Korongvilág más fajairól¹⁶ szóló passzus hasznos olvasnivaló lehet mindazoknak, akik a békés egymás mellett élés elkötelezettjei. Ezt követik azok a fejezetek, melyek a mindennapi élet etikettjébe engednek bepillantást: egy átlagos parti vendégeinek fontossági sorrendje; a megszólítás problémája; etikett az asztalnál; néhány megjegyzés a kertészkedésről; születés és név-

péntekén fel nem robban, tűzforró teszta-, alma- és mazsoladarabokat záporoztatva a szélesebb környékre.

10 A szerkesztők felhívják szíves figyelmünket arra, hogy tekintve Lord Downey foglalkozását – az orgyilkosok céhének elnöke –, semmi szín alatt ne alkalmazzunk arzént az édesség elkészítéséhez, még a kellemes zöldes árnyalat elérése érdekében sem. Az arzénal dúsított ételek komoly egészségügyi problémákat (pl. halált) okozhatnak.

11 Mrs Maisie Nobbs a híres-neves Nobby Nobbsnak, az ankh-morporki Őrség hírhedt káplánjának az édesanyja, aki birtokában van mindazon ételek elkészítési módjainak, amelyeknek az íze ugyan leginkább az őszi ködökre és a szénfüstre emlékeztetik az embert, de legalább eltelítenek. Nagy flanc manapság az egészséges táplálkozáson aggodni.

12 „Bármelyik idióta képes elsősztályú steakból főzni, de amikor az általad beszerezhető nyersanyagok nagyobb része marhapata és bányászir, na akkor tanulod meg, mi az igazi szakácsstudomány.” (Terry Pratchett et al.:

Nanny Ogg's Cookbook, 93. old.)

13 Ilyen például a Ragacsos Karameppatkány Nyárson (marcipánt javallva az eredeti alapanyag helyett), vagy a Quattro Rodenti (Quattro Rágcsáló – egy különleges, marhahússos pizzafajta).

14 Melynek alapvetése: a nyugodt és okkultmentes élet garanciája a helyi boszorkány, aki szolgálataiért semmit sem vár cserébe, azonban van annyira jó modorú, hogy az apró figyelmeztetéseket ne utasítsa vissza, pl. karácsonyi kalács, frissen fejt tehéntej, alig hordott ruhanemű, stb.

15 Elsősorban hallgassunk. Máloltvíx Néne szerint mindenki, aki legalább fél órán át tud mozdulatlanul ülni és hallgatni, jó beszélgetőpartner. Ha mégis párbeszédre kerülne sor, a legalkalmasabb témáknak a távoli, idegen országokban történt természeti és társadalmi katasztrófák bizonyultak. Főztjét pedig lehetőleg kerüljük. Sütíjei kivált sziklakertépítéshez lennének alkalmasak.

16 Törpék, trollok, pixek.

17 Sőt olyan történetek is közzájön

adás (és más hasonló ügyek); az udvarlás; szerelmes levelek; bálók; a virágok nyelve; a házasság és a felhajtás, ami körülötte van; s Ogg Ángyinak elhihetjük, mindezek elősegíthetik az egyszerű halandó sikeresebb botorkálását az élet sűrűjében.

A halál pedig az élet része. Ez a paradoxon a Korongvilágon többszörösen is igazolható. Boszorkányként vagy varázslóként az ember még azt is tudja, az örökre eltávozás időpontja mikorra várható. Ezt a többség igen hasznos dolognak tartja: felesleges belekezdeni egy

Kapszulák II, 2003, köztéri nyilvános automata, 320 x 120 x 240, Budapest
Fotó: Ravasz Marián



hosszabb regény olvasásába. A varázslók búcsúbulikat szoktak szervezni, melyek több szempontból hasonlítanak a virrasztáshoz, azzal a nem elhanyagolható különbséggel, hogy a legfontosabb résztvevő még mindig aktívan kiveszi a részét az egész mókából.¹⁷ A boszorkányok számára ez a tudás azt teszi lehetővé, hogy kitakarítsák a kunyhójukat, és leltárt készítsenek a következő lakó számára. Legtöbbször sírjukat is saját kezűleg ássák meg, amibe aztán a vég közeledtével belefekszenek. Elhantolásuk azonban a következő boszorkányra marad.

A Korongvilágon azt sem árt tudni, hogyan viselkedjünk azokkal, akiknek meg kellett volna halniuk, de ezt valamilyen okból mégsem tették meg. Ők az élőhalottak: a vámpírok, a farkasemberek, illetve a zombik. Amennyiben nincs tapasztalatunk velük, Ángyi könyve kötelező olvasmány a túléléshez.

Gytha Ogg arról sem feledkezett meg, hogy lancre-i boszorkányként ő a Lancre-i Királyság hűséges alattvalója. Könyvének néhány utolsó fejezetét tehát a királyi események etikettjének szentelte, persze a maga keresetlen stílusában, rámutatva elsősorban arra, hogy a királyok és királynék alapvetően nem sokban különböznek tőlünk: „Just remember they're only human; they all go to the toilet. Not when you go, of course.”¹⁸

A legutolsó bejegyzés a hálószojai etikettéről szól, de a nyájas olvasó sosem fogja megtudni, mit is ajánl Ogg Ángyi a kipróbált és jól bevált élettapasztalataiból, mert a szigorú és meglehetősen prüd szerkesztők kicenzúrázták majdnem a teljes szöveget. Csak ennyi maradt meg belőle az utókornak: „I think that if everyone was to follow these very simple rules, there would be more love in the world.”¹⁹

A Zárszó a vég pozíciójából talán már nem is a szöveg szerves tartozéka. Következtetéseként von le, lezár, búcsút int. Boszorkányunk is ezt teszi, remélve, hogy hasznos volt a vezetés, az olvasmány, hogy használhatók lesznek majd a vázlatok és tapasztalatok, mert élesben azért minden egy kicsit másképpen van, de ha mégis bajba kerülünk, ne felejtünk el mosolyogni, az tőzből kilencszer még Ángyin is segített, s amennyiben a mosoly is bajba sodorta, az csak valami különleges kalamajka lehetett, amire később jóleső melegséggel gondolhatott vissza.

Mi pedig őszinte főhajtással tisztelgünk Ogg Ángyi előtt, és megbecsüléssel tekintünk arra a hihetetlen munkára, ami e rendkívül hasznos és módfelett szórakoztató könyv megírása mögött húzódik. A kiadónak pedig ezúton szeretnénk gratulálni ahhoz, hogy legyűrve minden ellenérzését és rossz szájízét, önmaga felett is győzelmet aratva kiadta e kéziratot. Reméljük, hogy a könyv eladásából befolyt összegből bőségesen ki tudják elégíteni Chrysoprase úr trolljainak minden, az elmaradt bérleti díjakra vonatkozó, óhaját. Hogy miért vagyok én ebben majdnem biztos? Szerintem a világ falja az ilyen kiadványokat. És a siker borítékolható.

forogtak, melyek szerint egyes varázslók épp a halottbúcsúztató bulijukon ették vagy itták halálra magukat; ez pedig felvet néhány aggasztó kérdést a Sorssal, illetve a Végzettel kapcsolatban.

18 „Ne feledd, ők is csak emberek, mindnyájan járnak vécére. Természetesen nem akkor, amikor te is ott vagy.” (Terry Pratchett et al.: *Nanny Ogg's Cookbook*, 168. old.)

19 „Úgy gondolom, ha mindenki követné ezeket az egyszerű szabályokat, sokkal több szeretet lenne a világban.” (Terry Pratchett et al.: *Nanny Ogg's Cookbook*, 173. old.)